



SAN FLORIANO DEL COLLIO

COLLIO FRIULANO *Valeris*



KLASSIFIZIERUNG: Weißwein mit DOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

HERSTELLUNGSGEBIET: COLLIO

Gemeinde von San Floriano del Collio – Ortschaft Bivio, Ortschaft Valerisce

ANGEPFLANZET FLÄCHE: 1,25 Hektare

TRAUBENSORTE: 100% Tocai Friulano

BODEN: Hügelig, bestehend aus mergel- und sandsteinhaltigen Schichtboden eozäner Herkunft

ERTRAG PRO HEKTAR: 70 – 80 Zentner

ZIEHFORM: Guyot, Doppelstreckbogen mit über 40 Jahren alten Weinreben

WEINLESE: Handweinklese, bis zum 20. September

VINIFIZIERUNG: Abbeeren und Quetschen der Trauben und darauffolgende pelliculare Mazeration für mindestens 12 Stunden bei 10 °C. Sanfpresen und Mostreinigung zur statischen Dekantierung. Alkoholischen Fermentation für 8-10 Tagen bei kontrollierter Temperatur bei 16-18 °C.

Reifung der Feinhefe "sur lie" in Edelstahlbottichen mit periodischen Batonnage

ALKOHOLGEHALT: 13 – 13,50 % Vol. (je nach Jahrgang)

FARBE: Strohgelb mit grünlichen Reflexen

DUFT: Fein, stark, persistent und blumenartig

GESCHMACK: Trocken, weich mit leichtem Bittermandelgeschmack wegen der erheblichen Schmeckhaftigkeit

GASTRONOMISCHEN EMPFEHLUNGEN: Hervorragend ausserhalb der Mahlzeiten, im Collio ist er der klassische Apertivwein; sehr gut zu Vorspeisen, trockenen Suppen und Brühen, guter Begleitet von Salamis und Wurst aller Arten, sowie zum lokalen rohen, auch geräucherten Schinken

SERVIERTEMPERATUR: 10 – 12 °C